



We preserve nature's gifts

Actuel

Guides nouveautés - n° 72 - année 21 - septembre 2016

SALONS

4-6/10/2016

CONXEMAR - ES

Vigo

Stand F28

16-20/10/2016

SIAL - FR

Paris

Hall 5A - Stand M180

5-9/11/2016

GAST HERBST - AT

Salzburg

Hall 10 - Stand 1002

13-15/11/2016

PLMA - USA

Chicago

20-24/11/2016

HORECA EXPO - BE

Gand

Hall 8 - Stand 8319

Cultivons notre envie de grandir ensemble !

Croissance industrielle - Dans l'optique de pouvoir proposer une gamme de produits encore plus vaste et riche en qualité, nous avons mis en service de **nouvelles lignes de production sur différents sites**. À Badajoz (ES), nous avons ajouté une nouvelle ligne de « grillés » et rénové une partie de la surface de production. À Geer (BE), nous avons installé une nouvelle ligne de préparation des épinards et à Violaines (FR), nous avons construit de nouvelles lignes pour frire les légumes. À Koolskamp (BE), nous avons rénové la ligne épinards. De même, d'importants projets d'investissements ont été approuvés en vue d'**optimiser l'efficacité de nos systèmes d'emballage**. À Ashford (R-U), nous avons installé une nouvelle ligne d'emballage de fruits alors qu'à Alpiarça (PT), nous avons ajouté une deuxième ligne d'emballage pour le Food Industry. Enfin, nous avons entamé les travaux de construction d'**un nouveau centre de distribution** entièrement automatisé à Gourin (FR).

Croissance stratégique - En juin, nous avons conclu un contrat avec le groupe Agrokor. Nous investirons conjointement dans le **développement de l'usine Vinka (HR)** pour les fruits et légumes fraîchement surgelés. En alliant nos forces, nous créons une plate-forme de production et de distribution stratégique pour l'Europe centrale et orientale.

Croissance sur le marché - Ces derniers mois, nous avons assisté à une **hausse historique de la demande de produits biologiques**. Nous sommes actifs depuis longtemps dans la production et la vente de produits bio, mais cette brusque hausse de la demande dans ce domaine nous a incité à développer davantage cet assortiment au sein du groupe.

Croissance durable - Ardo continue de stimuler l'implémentation de divers projets durables au sein du groupe. Les résultats de cette politique sont à découvrir dans le **nouveau rapport de durabilité**.



Nouveau dans la gamme Ardo

nouveau

Classics

Mélange bien-être

Ce mélange répond à la tendance d'alimentation saine et ce, grâce à la présence de légumineuses riches en protéines. Ses couleurs variées donnent de la fraîcheur à vos assiettes tandis que les graines de tournesol apportent une agréable touche de finition. Idéal pour des plats mijotés.

4 x 2,5kg - Art. : MWN610

Mélange festif

Ce mélange de légumes confère une touche festive à chacun de vos repas. La fusion des saveurs un rien amères des choux de Bruxelles et des pleurotes avec la douceur des patates douces et du panais assure un caractère unique à vos préparations cuisinées à la poêle, au wok ou au four. Un vrai régal, pas seulement pour les papilles, mais aussi pour les yeux, grâce à l'aspect décoratif des demi-choux de Bruxelles et des grandes pleurotes.

4 x 2,5kg - Art. : MFM610

Purée de fruits de la passion

La gamme des purées de fruits accueille une nouvelle référence : la purée de fruits de la passion en portions de 7g. Un délice exotique qui trouvera rapidement sa place dans vos sorbets, glaces, cocktails, smoothies, coulis, gâteaux, etc.

5 x 1kg - Art. : PAP510

Mélange Pak choï

Le mélange Pak choï est un mélange de légumes aux accents asiatiques, mais cultivés en Europe. Le goût de ce mélange légèrement doux peut être relevé en incorporant une sauce soja et de l'ail ou du gingembre à vos plats mijotés.

4 x 2,5kg - Art. : MPC610

nouveau

Les Fruits



FRUITS
ananas
mangue

LÉGUMES
épinards
chou frisé

HERBES
menthe

FRUITS
mangue
fraise
myrtilles

LÉGUMES
betterave rouge

HERBES
gingembre
coriandre

FRUITS
banane
ananas
mangue

LÉGUMES
avocat
courge (Butternut squash)

HERBES
basilic

Mélanges pour smoothies

Trois mélanges smoothies très rafraîchissants à base de légumes, de fruits et d'herbes. Chaque smoothie vous promet une expérience gustative unique. De plus, ils sont faciles à préparer grâce aux sachets portions de 125g. Ajoutez 15 à 20cl de jus de fruits ou de yaourt et passez le tout au blender. Parfait pour le petit-déjeuner ou comme en-cas rafraîchissant.

10 x 750g (6x125g)

Art. : vert GSM75B - rouge RSM75B - jaune YSM75B





Frites de patates douces

Aujourd'hui, les patates douces sont tendance dans le monde entier. Après les cubes de patates douces précuits et la purée, nous lançons à présent des frites de patates douces. Très croustillantes, elles sont goûteuses. De plus, ces frites ne contiennent pas de gluten.

4 x 2kg - Art. : AZ1210, 12 x 450g - Art. : AZ1510



Duo de rissolées

Ce mélange original de cubes pré-frits de pommes de terre et de patates douces apporte une vraie valeur ajoutée à chacun de vos repas.

Croustillant et haut en couleurs, ce mélange régale petits et grands.

4 x 2kg - Art. : MDA210

nouveau **Fines Herbes**

Mélange d'herbes tartare

Ce mélange d'herbes constitue une savoureuse combinaison d'herbes et d'ingrédients typiques d'un tartare facile à préparer. Il convient à merveille comme base pour une succulente sauce tartare. Ajoutez-y de la mayonnaise et mélangez le tout. Vous pouvez également l'employer comme ingrédient pour un steak tartare ou pour des plats de poisson.

8 x 250g - Art. : UTK010



Thym

Cette herbe méditerranéenne ne pouvait pas manquer à notre gamme FoodService de 250g. Elle est originaire de Provence où elle est également transformée.

8 x 250g - Art. : TIJ010

nouveau **à table**

Poêlée quinoa et légumes

Ce mélange de légumes superfood présente des inspirations asiatiques. La sauce raffinée laisse transparaître des touches de gingembre, de curry et d'ail. Le quinoa, le chou frisé et les haricots soja lui confèrent en plus un caractère très moderne. À réchauffer à la poêle ou au four à micro-ondes. Servir en accompagnement d'un poisson ou d'une viande ou en guise de délicieux plat végétarien.

10 x 1kg - Art. : UQG310



Salade à la Grecque

La gamme de salades de légumes froides préparées s'agrandit et compte désormais une Salade à la Grecque, mais revisitée à la sauce d'aujourd'hui. Cette salade classique associée à un dressing d'huile d'olive et à une pointe de citron et de basilic adopte un look moderne grâce à l'ajout de perles de couscous. À servir directement une fois dégelée.

10 x 1kg - Art. : USG310



Ardo culinaire

Notre équipe de conseillers culinaires a créé un menu original et savoureux à partir des nouveaux produits d'Ardo. Voici quelques idées de délicieuses recettes. Vous trouverez des infos détaillées et les préparations des recettes dans la rubrique Ardo Culinaire sur notre site web www.ardo.com.

*Magret de canard
avec Mélange festif*



*Mélange bien-être
et poisson croustillant*



Sushi Pak choï à la Bretonne



*Poêlée de quinoa et légumes
avec garniture de chou rouge aigre*



*Salade de mangue aux fines herbes
et injections de smoothies*



Nouveaux collaborateurs



Jiri Horak



Carla Hawkes



Mihaela Costea



Kelly Harrington



Kevin Botting



Paul Franklin



Norbert Schneider



Paul Van den hende

Ardo République tchèque

Jiri Horak occupera la fonction de **conseiller culinaire** en République tchèque. Jiri possède près de 20 ans d'expérience en tant que chef cuisinier en hôtellerie-restauration, traiteurs et cuisines de collectivités. Ses tâches principales consistent à présenter la gamme ARDO au client final ainsi qu'à former et soutenir les équipes de vente de nos distributeurs.

Ardo Ashford - Royaume-Uni

Carla Hawkes a rejoint l'équipe Sales & Marketing d'Ashford en tant que **Retail Business Sales Manager**. Carla possède une grande expérience dans le domaine des détaillants britanniques, de la gestion des marques et du category management. De même, **Mihaela Costea** et **Kelly Harrington** sont récemment venues renforcer l'équipe Sales & Marketing d'Ashford, toutes deux en tant que **Marketing Executive**.

Ardo Eye - Royaume-Uni

Kevin Botting et **Paul Franklin** font partie de l'équipe Sales d'Ardo Eye (Rosemary & Thyme) en tant que **Business Sector Managers Food Industry**.

Ardo Allemagne

Norbert Schneider travaille depuis peu chez Ardo comme **key account manager Food Industry**. Il a 20 ans d'expérience dans l'industrie alimentaire, aussi bien dans le secteur du Retail que le FoodService et l'Industrie.

Ardo Ardoie - Belgique

Paul Van den hende a pris ses fonctions d'**Export Sales Manager Asie**. Au terme de ses études en Belgique, en Chine, en Amérique et en Colombie, il a entamé sa carrière dans une société de négoce de fruits de mer.

Nouvelles du marché et des récoltes

Dans le précédent numéro d'Ardo Actuel, nous missions sur des prévisions de récoltes moins positives. Force est de constater qu'elles se sont confirmées.



Les **haricots** ont été semés très tard. Le résultat dépendra des conditions météorologiques des mois de septembre et d'octobre. En dépit de l'extension des calendriers des semis et de l'utilisation optimale d'un maximum d'hectares, nous n'atteindrons probablement que 80% de ce qui avait été prévu.



En ce qui concerne les **petits pois**, nous confirmons le déficit de 30% que nous avons prédit. Certaines régions européennes ont enregistré des récoltes jusqu'à 40% inférieures. Nous ne pourrions plus compenser ce volume pendant l'année de récolte 2016-2017. Nous essaierons de parer à une partie du déficit en 2017 en lançant la production précoce de pois en Europe méridionale. À cet égard, Ardo a déjà mis en place les plans de culture nécessaires.



Le printemps médiocre que nous avons connu a également touché les **épinards**, notamment les épinards en branches. On tente encore de réaliser des volumes automnaux supplémentaires. Nous utiliserons notamment les zones de culture situées en Europe méridionale pour compléter le déficit avec des épinards d'automne. La diversité de la production et des zones de culture d'Ardo s'avère particulièrement judicieuse lorsque plusieurs pays sont touchés par de mauvaises récoltes.



La production de **jeunes carottes** évolue aussi de manière particulièrement critique. Les principales zones de culture en Europe se trouvent au Benelux. Une bonne partie de ces cultures ont été détruites suite aux pluies abondantes et aux inondations. Malgré les ensemencements, nous sommes face à une menace de déficit de volume global de 20%.



Le volume de **choux-fleurs** a lui aussi été considérablement inférieur pendant la récolte de printemps. Reste à voir si la récolte automnale pourra remédier à ce déficit.

En ce qui concerne les **légumes d'automne et d'hiver**, nous tablons sur un retard général des récoltes. Le rendement dépend pleinement des conditions de culture au cours des prochains mois. Un rendement correct en deuxième moitié d'année pourrait encore compenser en partie les dégâts passés chez les cultivateurs et au niveau de l'industrie.

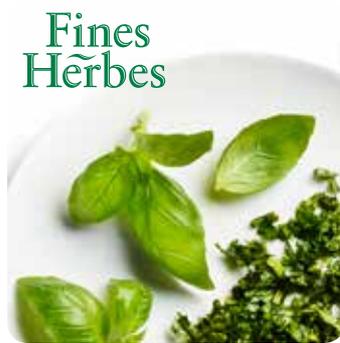
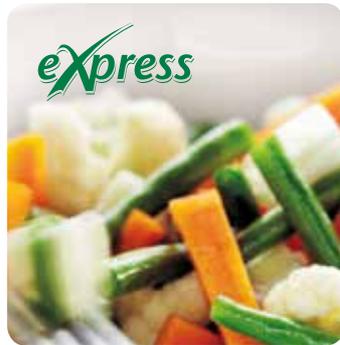
Par ailleurs, les ventes de légumes fraîchement surgelés sont restées élevées pendant les mois des vacances. Les pays touristiques comme la Grèce, l'Italie, l'Espagne et le Portugal ont enregistré **des chiffres de croissance** qui sont pourtant passés inaperçus en raison de l'instabilité au Moyen-Orient. C'est surtout au niveau du commerce de gros et dans le secteur de l'horeca que la consommation de légumes fraîchement surgelés a fortement augmenté.

Selon toute vraisemblance, la croissance de 1 à 2% de la consommation européenne de légumes fraîchement surgelés à laquelle on s'attendait sera bel et bien réalisée. Associée au déficit de la production européenne indiquée en 2016/2017, cette situation constitue **un véritable défi pour la chaîne d'approvisionnement**.



Aperçu de la gamme

Ardo propose un vaste assortiment de légumes, herbes, fruits, pommes de terre, riz et pâtes fraîchement surgelés. Ces produits sont répartis en différentes gammes selon leur type ou leur finition.



En outre, nous proposons aussi, depuis peu, des produits spéciaux. Ils sont destinés à des clients spécifiques que nous souhaitons cibler. En voici quelques exemples :

Retail



Étuis de fruits : les fruits fraîchement surgelés connaissent un succès fulgurant dans le commerce de détail. Ardo étoffe dès lors sa gamme d'étuis de fruits en y intégrant quelques nouvelles références comme la grenade, la rhubarbe et la mangue.

Smoothies : très tendance et délicieux ! Pensez à combiner des légumes et/ou des fruits et/ou des herbes. A vous le choix !

FoodService



Nous avons récemment étoffé considérablement notre gamme **d'herbes en emballage de 250g**, notamment en y ajoutant quelques mélanges d'épices contemporains comme le **mélange Smokey BBQ** et le **mélange Salsa Mexicana**. Sans oublier nos produits de base qui assurent à votre cuisine un goût raffiné et des odeurs alléchantes ainsi que nos herbes bio qui répondent à la tendance croissante de ce mode de consommation biologique.

Food Ingredients



Ardo propose **diverses coupes de légumes**. Nous avons ainsi tous les ingrédients nécessaires pour garnir une succulente **pizza**. Des **olives** en rondelles ou en cubes, des **tomates** nature, séchées au four ou marinées, des **épinards** finement coupés, etc.



SUIVEZ-NOUS SUR WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts

Ardo proche de ses clients dans le monde entier

Grâce à nos bureaux de vente répartis dans toute l'Europe et au-delà, il y a toujours un membre de notre équipe de vente à proximité, prêt à répondre rapidement aux besoins du marché local. Notre équipe est en mesure d'assurer le suivi de vos intérêts dans la distribution (Retail), la restauration (FoodService) ou l'industrie alimentaire (Food Industry) et de répondre rapidement à toute question.





We preserve nature's gifts



SUIVEZ-NOUS SUR WWW.ARDO.COM



ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE

T +32 51 310621 F +32 51 305997

WWW.ARDO.COM - INFO@ARDO.COM

AT +43 2249 3535 0 - CN +86 21 6473 8068 - CZ +420 326 597 062

DE +49 2102 2028 0 +49 2129 9444 0 - DK +45 6531 0310 - ES +34 955 660648

FR +33 297 234876 - +33 320 001033 +33 298 930240 - +33 475 044266

HU +36 873 401 53 - IE +353 12 957 355 - IT +39 0521 9299 12 - +39 0382 17525 90

NL +31 76 5999999 - +31 76 5040350 - PL +48 510 080 311 PT +351 243 559 230

RO +40 31 80 54 102 - RU +7 499 682 7354 - SI +386 5 658 25 00

UK +44 1233 714714 - +44 1379 871007